

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *oven vacuum*, dengan nilai organoleptik terbaik dibandingkan metode pengeringan lainnya (*solar dryer*, *cabiner dryer*, *oven*). Secara fisikokimia metode pengeringan *oven vacuum* menghasilkan keripik bengkuang sebelum digoreng memiliki nilai kadar air (5,65%), kadar abu (2,50%), rendemen (35,65%), serat kasar (3,12%), vitamin C (8,76 mg/100g), kerenyahan (7,73 N/cm²) dan fosfor (16,53 mg/100ml) merupakan hasil terbaik diantara semua perlakuan pengeringan keripik bengkuang yang diperoleh dengan lama waktu pengeringan \pm 72 jam (3 hari). Selain itu pada proses pengeringan dengan metode *oven vacuum* secara organoleptik paling baik untuk diterima oleh konsumen untuk dikonsumsi.
2. a. Sifat organoleptik keripik bengkuang setelah digoreng dengan metode pengeringan :
 1. Metode *solar dryer* beberapa panelis memiliki kesukaan terhadap warna (2,06%), aroma (2,96%) dan rasa (2,90%).
 2. Metode *cabinet dryer* beberapa panelis memiliki kesukaan terhadap warna (3,80%), aroma (3,66%) dan rasa (3,50%).
 3. Metode *oven* beberapa panelis memiliki kesukaan terhadap warna (2,43%), aroma (3,30%) dan rasa (3,03%).
 4. Metode *oven vacuum* beberapa panelis memiliki kesukaan terhadap warna (4,23%), aroma (3,93%) dan rasa (3,90%).
- b. Sifat fisikokimia keripik bengkuang sebelum digoreng dengan metode pengeringan :

1. Metode *solar dryer* memiliki nilai kadar air (5,90%), kadar abu (2,05%), rendemen (35,75%), serat kasar (0,75%), vitamin C (7,57 mg/100g), kerenyahan (3,66 N/cm²) dan fosfor (13,25 mg/100ml), dengan lama waktu pengeringan \pm 144 jam (6 hari).
2. Metode *cabinet dryer* memiliki nilai kadar air (5,86%), kadar abu (2,21%), rendemen (35,58%), serat kasar (1,32%), vitamin C (8,46 mg/100g), kerenyahan (4,32 N/cm²) dan fosfor (15,30 mg/100ml), dengan lama waktu pengeringan \pm 96 jam (4 hari).
3. Metode *oven* memiliki nilai kadar air (5,77%), kadar abu (3,18%), rendemen (35,03%), serat kasar (1,21%), vitamin C (7,95 mg/100g), kerenyahan (7,73 N/cm²) dan fosfor (17,07 mg/100ml), dengan lama waktu pengeringan \pm 72 jam (3 hari).
4. Metode *oven vacuum* memiliki nilai kadar air (5,65%), kadar abu (2,50%), rendemen (35,65%), serat kasar (2,12%), vitamin C (8,76 mg/100g), kerenyahan (8,56 N/cm²) dan fosfor (16,53 mg/100ml), dengan lama waktu pengeringan \pm 72 jam (3 hari).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut beberapa hal yang dapat disarankan kepada peneliti selanjutnya yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan, pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi dan kemasan produk yang tepat agar masa simpan produk keripik bengkuang menjadi lama.